

The English breakfast

classe

5

Questo mese parliamo di...

[KITCHEN TOOLS] [IMPERATIVE] [LIKES/DISLIKES] [EASTER]

Siamo quasi alla fine dell'anno scolastico e la stanchezza comincia a farsi sentire... Cosa c'è di meglio di una ghiotta colazione inglese per riprendere le forze e recuperare un bel po' di energia? Allora fornelli pronti per preparare le famose *eggs and bacon* e taccuini alla mano per annotare, materiale occorrente, strumenti necessari per tutte le ricette. E se poi la *English breakfast* dovesse risultare un po' troppo pesante, non mancano i consigli per una colazione più salutare. *Enjoy your breakfast!*



VERSO I TRAGUARDI DI COMPETENZA

L'alunno:

- riconosce e utilizza gli elementi del lessico trattato in scambi d'informazioni;
- ascolta e comprende istruzioni, espressioni quotidiane e di routine;
- produce semplici messaggi orali e scritti relativi alla sfera personale e all'ambiente;
- interagisce nel gioco nelle attività di classe;
- individua aspetti culturali dei Paesi anglofoni;
- riflette sulla lingua e coglie rapporti tra forme linguistiche e usi della lingua straniera.

LESSICO • *Eggs, bacon, sausages, tomatoes...; a plate, a glass, a fork, a knife, a spoon, a teaspoon...; cut, squeeze, toast, cook, put, pour.*

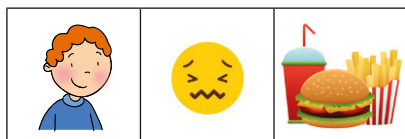
STRUTTURE LINGUISTICHE • *I like..., I don't like..., do you like...?, What time/where do you have breakfast? What do you have for...? What do you use to...? Cut! Don't cut! .*

Obiettivi

- Esprimere oralmente e per iscritto gusti e abitudini in materia di cibo.
- Interagire nel gioco.

TANTI CIBI

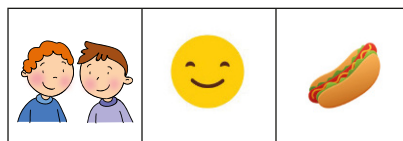
■ Riattiviamo tutto il lessico relativo al cibo conosciuto dai bambini attraverso giochi con *flashcards*. Prepariamo degli *smileys* sorridenti e disgustati e attacchiamoli alla lavagna insieme alle *flashcards* per formare delle frasi che esprimano gusti in fatto di cibo. Mostriamo ad esempio questa sequenza:



■ Proponiamo la frase "*He likes sandwich, chips and cola*". Sottolineiamo

l'importanza della -s alla terza persona. Formiamo diverse frasi, anche negative e con soggetti femminili o plurali per utilizzare *she* e *they*.

Forniamo quindi il seguente nuovo modello.



■ Soffermiamoci stavolta sulla forma interrogativa, sempre con varietà di soggetti e cibi. Alla lavagna annotiamo l'utilizzo di *do* e *does*, quindi dividiamo la classe in piccole squadre, assegniamo una serie di carte come nell'esempio e un foglio di carta e chiediamo di scrivere la frase. Assegniamo i punti valutando i tempi impiegati e la correttezza delle frasi scritte.

Obiettivi

- Riconoscere e nominare il lessico relativo a cibi e utensili in cucina.
- Individuare aspetti culturali dei paesi anglosassoni.

È ORA DI... COLAZIONE!

■ Chiediamo ai ragazzi di ricordarci come si dice "colazione" in inglese, poi scriviamo alla lavagna in ordine sparso: *at 7,00 o' clock; in the kitchen; milk, coffee and toasts; yes!*

Diciamo che si tratta di risposte personali e che loro dovranno trovare le domande giuste. Sollecitiamo la produzione delle *questions* e scriviamole alla lavagna:

- *Do you have breakfast?*
- *What do you have for breakfast?*
- *What time do you have...?*
- *Where do you...?*

lingua inglese

Invitiamo i ragazzi a porsi le domande a coppie e ad annotare le risposte. Poi domandiamo: *"Marco, what time does Asia have breakfast?"*. Poniamo tutte le domande e trasformiamo quelle alla lavagna in terza persona. Chiediamo anche ai bambini di porle ai compagni.

■ Domandiamo adesso se sanno da cosa è composta l'abbondante colazione inglese, che si chiama *full English breakfast*. Annotiamo le loro risposte e introduciamo il lessico della **scheda 1**. Ripetiamo insieme i vocaboli nuovi e domandiamo: *"Do you like bacon/tomatoes...?"*. Invitiamo a rispondere *"yes I do/no, I don't"*, quindi consegniamo la scheda e chiediamo di completarla.

Obiettivo

- Dare e comprendere istruzioni sia oralmente che per iscritto.

TUTTI IN CUCINA

■ Portiamo in classe una grande borsa contenente il necessario per cucinare (a plate, a glass, a fork, a knife, a spoon, a teaspoon, a bowl, a pan, a cup, a teapot, a jug, a cooker, a squeezer, a toaster). Invitiamo gli alunni a estrarre gli utensili uno alla volta; pronunciamone il nome incoraggiando la classe a ripetere. Posiamo gli utensili sulla cattedra, uno vicino all'altro, e chiediamo ad altri alunni di etichettarli con i cartellini che forniremo loro.

■ Facciamo alzare tutti in piedi e chiediamo quali azioni si fanno mentre si cucina. Scriviamo alla lavagna alcune istruzioni (*cut, stir, put, pour, cook, break, squeeze, add*), poi divertiamoci a mimarle ordinando: *"Squeeze the lemon! Break the eggs! Cut the bread!"* e così via.

Aggiungiamo dei comandi in forma negativa per fermare l'azione che i bambini stanno svolgendo: *"Don't stir the soup!"*.

■ Distribuiamo la **scheda 2** e chiediamo di inserire i nomi degli utensili accanto alle definizioni. Verifichiamo domandando ad esempio: *"What do you use to cut food?"*.

DALLA TEORIA ALLA PRATICA!

■ Prepariamo a scuola alcuni piatti della *English breakfast*. Portiamo il materiale

necessario come arance, uova, pancetta a fette sottili, tè, pane in cassetta. L'ideale sarebbe poter chiedere l'aiuto di un operatore scolastico o di un genitore che stia accanto al fornello mentre i bambini, divisi in gruppi, collaborano a realizzare le varie ricette. Un gruppo potrebbe occuparsi dei toast, uno della spremuta di arance, uno delle uova strapazzate, uno del tè e uno del bacon. Affidiamo loro il compito di rompere le uova, aggiungere zucchero e sale, girare i cibi, spremere le arance. Se questo non fosse possibile prepariamo *eggs, bacon* e *tea* precedentemente e scaldiamolo a scuola con fornello o microonde.

■ Quando tutto sarà pronto serviamo una piccola porzione di ogni cibo preparato ai bambini chiedendo: *"Would you like tea or orange juice? Do you like bacon?"* Assegniamo ora a ogni gruppo la ricetta che ha realizzato scritta su strisce di cartoncino da riordinare. Utilizziamo gli *step* della scheda 3 a cui aggiungeremo quelli per la preparazione del bacon e dei toast.

1. Put the bacon in a hot pan.
2. Cook for 3 minutes.
3. Turn the bacon.

1. Cook for 3 more minutes.
2. Put the toasts in the toaster.
3. Cook for three minutes.
4. Eat the toasts!

■ Chiediamo ai gruppi di riordinare le ricette. Quando avranno terminato invitiamo ogni gruppo, munito di strisce, a leggere la ricetta alla classe.

Forniamo la **scheda 3** e facciamo riordinare le ricette per iscritto.

DOLCETTI PASQUALI

■ Diciamo: *"Let's make an Easter recipe!"* e mostriamo l'immagine degli *Easter chocolate nests* reperibili sul web.

■ Diciamo alle squadre di osservarli bene e aggiungiamo: *"Guess the ingredients!"* quindi annotiamo alla lavagna: *corn flakes* (o *cereals*), *chocolate* and *small chocolate eggs*. Facciamoci aiutare a ricavare il procedimento per produrli e suggeriamo il lessico necessa-



rio come *melt* e *paper cases*. Ricaviamo quindi la ricetta:

1. put some milk or dark chocolate in a bowl;
2. melt the chocolate;
3. mix the chocolate and the cereals carefully;
4. put the mixture in the paper cases;
5. put some eggs in each cereal nest;
6. cool the nests.

Se possibile prepariamo questi dolcetti come pensiero pasquale per le famiglie e accompagniamo il pacchetto con la ricetta e una filastrocca:

Lovely eggs

In a chocolate nest,

Eat it all

And your Easter is the best!

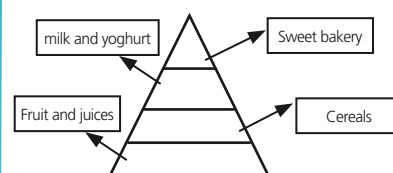
HAPPY EASTER!



L'ANGOLO CLIL

Healthy breakfast (Science)

Diciamo ai ragazzi sul fatto che la *full English breakfast* contiene molti grassi e anche gli inglesi la consumano ogni tanto. L'ideale è una colazione nutriente ma leggera, composta da cibi sani nelle corrette proporzioni. Facciamo questo schizzo alla lavagna e disegniamo i cibi negli spazi.



Diamo la **scheda 4** e leggiamo i *food*. Facciamo disegnare accanto a ogni scritta i cibi nuovi poi invitiamo i bambini a comporre le colazioni salutari seguendo le forme geometriche. Facciamo scegliere quella preferita e raffrontiamola con la nostra colazione. È abbastanza *healthy*?



Scheda 1A

BREAKFAST

- Read and label.

The full English breakfast is made of many things:

eggs – bacon – baked beans – grilled mushrooms – tomatoes –
sausages – toast – butter – jam – orange juice – coffee



- Now draw your breakfast and write.

	For breakfast I have:
--	--

LEGGERE E RICONOSCERE IL LESSICO RELATIVO AL CIBO. DESCRIVERE UNA COLAZIONE.

Scheda 2

KITCHEN TOOLS

- Read and write the names of the tools.

Plate – teaspoon – spoon – teapot – squeezer – cup –
fork – pan – glass – knife – bowl – jug



You eat food in a *plate*.

You drink water in a

You cut food with

You pick up food with a

You eat soup with a

You stir coffee with a

You cook eggs in a

It contains a lot of water:

You mix salad in a

You drink tea in a

You make tea in a

You squeeze oranges with a

RICONOSCERE IL LESSICO RELATIVO AGLI UTENSILI DELLA CUCINA.

Scheda 3

BREAKFAST RECIPES

- Put the instructions in the right order.

SCRAMBLED EGGS

- Break the eggs.
- Put some oil in the pan.
- Cook for 3-4 minutes.
- Add salt and stir.
- Put the eggs in the pan.

- Put the tea bag in the teapot.
- Pour the boiling water into a teapot.
- Add sugar and milk.
- Boil the water.
- Pour the water into a cup.

TEA

ORANGE JUICE

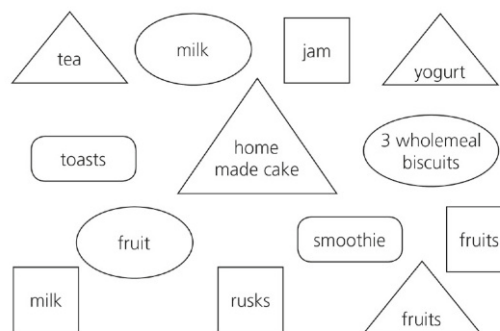
- Add sugar and stir.
- Squeeze the oranges.
- Cut the oranges.
- Pour the juice into a jug.

COMPNDERE ISTRUZIONI PER REALIZZARE UNA RICETTA.

Scheda 4

HEALTHY BREAKFASTS

- Look at the shapes and create four very healthy breakfasts.



▲ Breakfast 1 is made of and

● Breakfast 2 is made of and

■
.....

■
.....

My favourite healthy breakfast is

DESCRIVERE UNA COLAZIONE SALUTARE.